



ИТЦЕ

СТЕЙК-КАФЕ



**НАШИ СТЕЙКИ И БУРГЕРЫ
ГОТОВЯТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ!**

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.

ЗАКУСКИ

NEW

КРЕВЕТКИ С ГУАКАМОЛЕ И СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

220 гр 495.-

NEW

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

готовим на сливках с пряными травами. Подаем с вареньем из каркаде и сладкого чили

195 гр 250.-

NEW

ХУМУС С КАЙМАКОМ

нежная арабская закуска из нута, дополненная татарским каймаком и греческим йогуртом

280 гр 220.-

NEW

ЖАРЕННЫЙ СЫР ЧЕДДЕР

подаем с микс-салатом, томатами конкассе и кедровыми орешками

210 гр 315.-

HIT

БУРРАТА С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ

заправляем ореховым соусом

270 гр 540.-

САЛАТЫ



НІТ

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И СЫРОМ

подаем с микс-салатом, дайконом, творожным сыром и свежими овощами

210 гр **475.-**

**HALAL
360°**

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КОНИНОЙ

НІТ

подаём с микс-салатом, свежими овощами, шампиньонами и сыром фета под соусом от шеф-повара

200 гр **395.-**



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ОТ ШЕФ-ПОВАРА

куриная грудка гриль, запеченные ломтики багета, томаты черри и стружка пармезана. Подаем на листе салата романо под соусом из каперсов и анчоусов

375 гр **350.-**



САЛАТЫ



«ГРЕЧЕСКИЙ» САЛАТ

ГОТОВИМ
ПО ТРАДИЦИОННОМУ
РЕЦЕПТУ

225 гр **315.-**

САЛАТ С ГОЛУБИКОЙ И ИНЖИРОМ

подаем со свёклой, физалисом, листьями салата и грецким орехом. Заправляем сырным, медово-горчичным и соусом песто

195 гр **450.-**



САЛАТ С ХУРМОЙ/ГРУШЕЙ, ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА

подаём под пикантным медово-горчичным соусом и грецким орехом

175 гр **315.-**



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

нежнейшая утиная грудка, листья салата, курага, яблоки, дайкон и сыр моцарелла под фирменным пикантным соусом

200 гр **435.-**

НІТ

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП **НІТ**

подаем с мелко нарезанным копченым куриным филе и хрустящими гренками

260 гр **325.-**

ФИРМЕННЫЙ СУП-ГУЛЯШ **НІТ**

наваристый суп готовим на основе томатов в собственном соку, фасоли и соусе шрирача

270 гр **325.-**

СУП С КОПЧЕНОЙ КОНИНОЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА **НІТ**

пикантный суп из копченой конины и курицы, приготовленный со сливками, соусом песто, спаржей и зеленым горошком

270 гр **415.-**

NEW

БЛАНКЕТ ИЗ БАРАНИНЫ

баранина с бланшированными брокколи и цветной капустой, желтком перепелиного яйца, овощами и эспумой

300 гр **435.-**

NEW

ТОМ ЯМ

острый тайский суп с креветками, мидиями, красной рыбой, приготовленный на кокосовом молоке. По вашему желанию можем сделать более острым

600/100 гр **715.-**

ГОРЯЧЕЕ



НІТ

ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА

нежная вырезка с домашним соусом понзу. Подаем с посыпкой из жареного арахиса и листьями кинзы

150/150/30 гр **1 390.-**



NEW

БАРАНИНА ПО-ПЕРУАНСКИ

нежнейшая мякоть баранины с отварным картофелем, обжаренным во фритюре. Подаем с халапеньо и душистыми листьями кинзы

300/150 гр **760.-**



NEW

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ЯДРАМИ КОНОПЛИ

нежное куриное филе, приготовленное на гриле. Подаем с картофельным пюре

285 гр **399.-**



NEW

УТИНОЕ КОНФИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И БАТАТОМ НА ГРИЛЕ

утиное конфи, обжаренное на гриле. Подаем с картофельным пюре и бататом

330 гр **425.-**



ГОРЯЧЕЕ

HIT

ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ

томленые говяжьи щечки. Подаем с картофельным и морковным пюре, а также с трюфельным маслом.

350 гр **590.-**



HIT

КУРИНОЕ БЕДРО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ХАШБРАУНОМ ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

370 гр **425.-**



РЫБА

NEW

ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ ГРИЛЬ

глазированное соусом терияки филе. Подаем под землей из маслин с картофельным пюре и эспумой из пармезана

240 гр **1 295.-**

NEW

ДОРАДО С СОУСОМ ТАРТАР

рыбу обжариваем на гриле с солью, перцем и душистыми травами. Подаем с соусом тартар

300-400/30 гр **850.-**



NEW

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

подаем с картофельным пюре, томатами конкассе и мочеными ягодами

3шт. (180 гр) **1 395.-**



ГРИЛЬ

Наши стейки прошли технологию влажного вызревания. Итоговый вес вашего стейка Рибай определяется заказанной вами степенью прожарки.

ФИЛЕ МИНЬОН

нежный стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле, подаем с брокколи и соусом из фиников

285 гр **870.-**

НІТ

КАРЕ БАРАШКА

нежные и сочные ребрышки молодого барашка. Подаем с бататом на гриле и фирменным соусом от шеф-повара

100 гр **450.-**

НІТ

СТЕЙК РИБАЙ

нежный, богатый, сочный вкус классического стейка, приготовленного на открытом огне. Подаем с ананасом, жаренным на гриле, и фирменным соусом от шеф-повара

СТЕЙК РИБАЙ **S**

200-250/120/30 гр **750.-**

СТЕЙК РИБАЙ **M**

250-300/120/30 гр **950.-**

СТЕЙК РИБАЙ **L**

350-400/120/30 гр **1200.-**

NEW

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

подаем с сыром дор блю и соусом из черной рябины

350 гр **900.-**

ГРИЛЬ

NEW

ШАТОБРИАН

нежную говяжью вырезку обжариваем на гриле. Подаём с картофельным пюре, украшенным слайсами из цветной капусты и яблочным пюре

100 гр **450.-**



HIT

СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ

изысканный стейк из вырезки конины. Подаем со сливочным пюре из картофеля, запечённой тыквой и перечным соусом

210 гр **950.-**

КОЛБАСКИ

HIT

АССОРТИ КОЛБАСОК ИТЛЕ

сочные и ароматные колбаски, приготовленные на гриле. Подаем с салатом коул слоу, отварным картофелем, обжаренным во фритюре, и мексиканской сальсой с чесноком, халапеньо, кинзой, зирой и оливковым маслом

900/260 гр **1300.-**

КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ ИТЛЕ

300/80 гр **415.-**

КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИТЛЕ

300/80 гр **485.-**

КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ ИТЛЕ

300/80 гр **515.-**

КОЛБАСКИ ИЗ КОНИНЫ ИТЛЕ

300/80 гр **505.-**

сочная и ароматная колбаска, приготовленная на гриле. Подаем с салатом коул слоу, отварным картофелем, обжаренным во фритюре, и мексиканской сальсой с чесноком, халапеньо, кинзой, зирой и оливковым маслом



ШАШЛЫК

НІТ

ФИРМЕННОЕ АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ОТ ITLE

на выбор 3 шампура шашлыков:
курица, конина, баранина, говядина.
Подаем с овощами гриль

450/460 гр **1800.-**



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

телятина, приготовленная на гриле.
Подаем с микс-салатом, свежим
томатом и огурчиком

130/100 гр **595.-**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

мясо молодого барашка
на гриле. Подаем
с микс-салатом, свежим
томатом и огурчиком

130/100 гр **710.-**

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

мясо цыпленка на гриле. Подаем
с микс-салатом, свежим томатом
и огурчиком

130/100 гр **455.-**

ФИРМЕННЫЕ БИФШТЕКСЫ

БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

НІТ

готовим на гриле с сыром моцарелла.
Подаем с цукини, баклажаном,
болгарским перцем, луком конфи

160/140 гр **555.-**

БИФШТЕКС ИЗ БАРАНИНЫ

готовим на гриле с сырами
Чеддер и моцарелла.
Подаем с цукини, баклажаном,
картофелем и коул слоу

160/200 гр **575.-**

БИФШТЕКС ИЗ ЦЫПЛЕНКА

готовим на гриле.
Подаем с молодым
картофелем
и сливочно-грибным
соусом

120/160 гр **475.-**

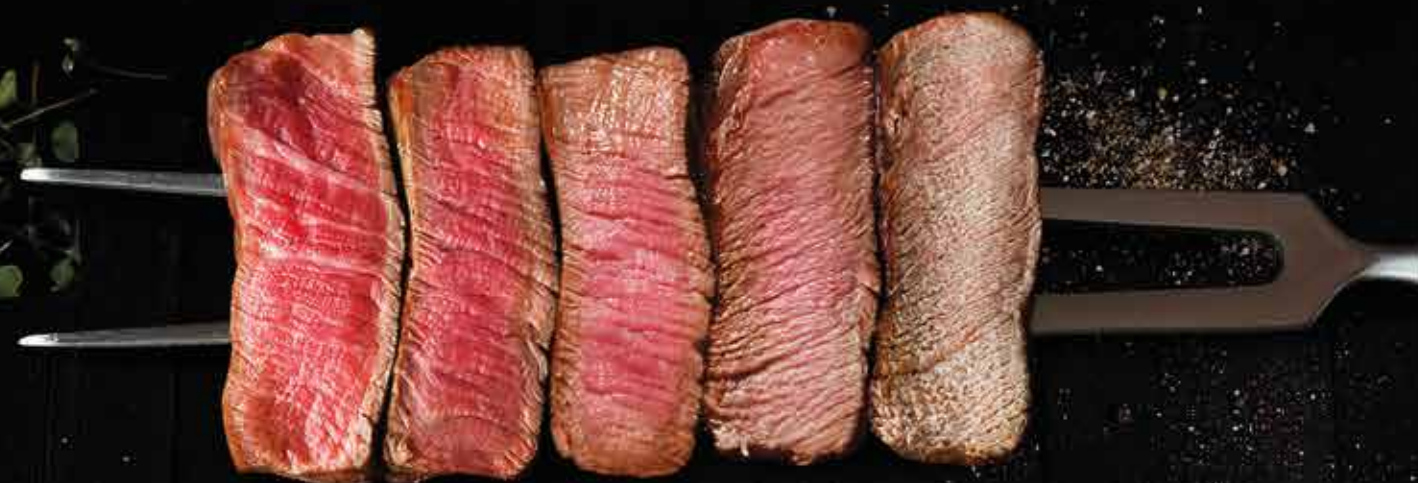
ШАШЛЫК ИЗ КОНИНЫ

премиальный шашлык из конины
на гриле. Подаем с микс-салатом,
свежим томатом и огурчиком

240 гр **655.-**



СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ МЯСА



RARE
МИНИМАЛЬНОЙ
ПРОЖАРКИ

непрожаренное
мясо. Стейк,
обжаренный
снаружи, красный
внутри

MEDIUM RARE
СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ

слабо-
прожаренное
мясо с соком
ярко выраженного
розового цвета

MEDIUM
СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ

средне-
прожаренное
мясо, внутри
светло-розовый
сок

MEDIUM WELL
ПОЧТИ
ПРОЖАРИТЕЛЬНЫЙ

мясо
с прозрачным
соком

WELL DONE
ПРОЖАРИТЕЛЬНОЕ
МЯСО

абсолютно
прожаренное
мясо
почти без сока

СОУСЫ



**ФИРМЕННЫЙ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

из мякоти ананаса,
болгарского перца,
перца чили
с добавлением
специй карри
и корицы
30 гр **130.-**



ЧИМИЧУРРИ

авторский соус
от папы нашего
шеф-повара. Соус
на основе орегано,
халапеньо, чеснока,
дробленного перца
и кинзы
30 гр **90.-**



ОСТРЫЙ

из томатов,
чеснока
и зелени
30 гр **60.-**



ТАРТАР

на основе
майонеза
и зеленого лука
30 гр **75.-**



БАРБЕКЮ

насыщенный
соус
с паприкой
30 гр **75.-**

ДЕМИ-ГЛАС

густой
и наваристый
соус из говядины
с овощами
30 гр **60.-**

**МЕДОВО-
ГОРЧИЧНЫЙ**

пикантная
кисло-сладкая
заправка
30 гр **70.-**

ТОМ ЯМ

с классическими
специями Том ям,
анчоусами и пастой
из креветок
30 гр **75.-**

НАРШАРАБ

классический
гранатовый
соус
30 гр **110.-**

ГРИЛЬ

пикантный
30 гр **70.-**

СПАЙСИ

пряный соус
с остринкой
30 гр **70.-**

СЫРНЫЙ

классический
сырный соус
30 гр **75.-**

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

украшаем слайсами
из цветной капусты

230 гр **145.-**

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

обжариваем
со сливочным маслом

150 гр **100.-**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

125 гр **150.-**

ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА

запеченная тыква под соусом бер нуазет,
подаем с морковным пюре, соусом
чимичурри, ядрами конопли и миксом зелени

235 гр **195.-**



БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ С ФИНИКАМИ

подаем с финиками, орехами
пекан и кунжутном

250 гр **245.-**

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ

NEW

капуста, приготовленная
на гриле, со сливочным
соусом из лососевой
икры и икры летучей рыбы

220 гр **295.-**



ОВОЩНОЙ САЛАТ

смесь овощей
и салатных листьев

125 гр **245.-**



ОВОЩИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

приготовленные на гриле
овощи, подаем с соусом
чимичурри и миксом зелени

380 гр **245.-**

КОУЛ СЛОУ

классический гарнир-
салат для стейков

150 гр **80.-**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

обжаренный на утином жире
молодой картофель. Подаем
с луком, салатом и эспумой

270 гр **195.-**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

запеченный в духовке,
нарезанный на дольки
и приправленный специями

125 гр **150.-**

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «МУСТАНГ»

сочная котлета из мяса конины, приготовленная на гриле, свежий томат, листья салата, сыр моцарелла, маринованный огурец, лук конфи, луковые чипсы, фирменный соус

395 гр **565.-**

БУРГЕР «KAZAN»

сочная говяжья котлета, приготовленная на гриле, хрустящий огурчик, острый перец халапеньо, спелый томат, лук конфи и фирменные соусы от шефа

330 гр **465.-**

БУРГЕР «ШЕФ-БУРГЕР»

сочная говяжья котлета, приготовленная на гриле, сыр Чеддер, свежий томат, сыр моцарелла, маринованный огурчик, халапеньо, листья салата, чернослив и фирменные соусы от шефа

400 гр **555.-**

БУРГЕР «БУРГЕРДАК»

нежная котлета из утиного мяса, приготовленная по особому рецепту, сыр камамбер в панировке, листья салата с вишневым соусом

320 гр **585.-**

ДОБАВИТЬ ОСТРОТУ **50.-**

ДОБАВИТЬ КОТЛЕТУ **160.-**

ДОБАВИТЬ СЫР **90.-**

Моцарелла/Чеддер

БУРГЕР «GOOSEBURGER»

HIT

аппетитная котлета из гусяного мяса, приготовленная по уникальному рецепту от шеф-повара, слабосоленый огурчик, свежий томат, листья салата и фирменный соус

320 гр **585.-**

БУРГЕР «БАРАН-БАРАН»

HIT

ароматная баранья котлета, приготовленная на гриле, свежий томат, маринованный огурчик, листья салата, творожный сыр и сыр Чеддер, фирменный соус

360 гр **495.-**

БУРГЕР «ЦЕЗАРЬ»

нежная куриная котлета, приготовленная на гриле, свежий томат, луковые чипсы, соус «Цезарь»

300 гр **365.-**

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВЫЙ

нежнейшие медовые коржи с прослойками из легкого заварного крема

125 гр **295.-**

HIT

АВТОРСКИЙ ЩЕРБЕТ ИТЛЕ

нежный щербет от ИТЛЕ

100 гр **295.-**

ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙ/ КЛАССИЧЕСКИЙ

классический чизкейк с нежным сливочным вкусом

175 гр **325.-**

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

- классический
- манго-маракуйя
- фисташка-малина
- сникерс

120 гр **295.-**

NEW

ПИРОЖНОЕ "ПОЛЕТ"

воздушное безе с нежным кремом, фундуком и грецким орехом

130 гр **295.-**

ТИРАМИСУ

воздушный мусс из маскарпоне на бисквите, пропитанном свежесваренным кофе

135 гр **315.-**

NEW

ПИРОЖНОЕ МАНГО-МАРАКУЙЯ

нежное суфле из манго с сердцевинкой из кокосового суфле и мякоти маракуйя

140 гр **325.-**

БРАУНИ

самый шоколадный торт!

125 гр **295.-**

МОРОЖЕНОЕ

ванильное или шоколадное на выбор

120 гр **130.-**

НАПОЛЕОН

воздушный торт из тонкого и хрустящего теста, прослоенного карамельным заварным кремом

145 гр **295.-**

КСАВЬЕР

тонкое песочное тесто с запеченной орехово-карамельной начинкой из грецких орехов, покрытое мягкой домашней карамелью

115 гр **325.-**

ЧАЙ

АССАМ

0,5 л **220.-**

ЭРЛ ГРЕЙ

чёрный чай
с бергамотом

0,5 л **220.-**

ШУ ПУЭР

чёрный чай

0,5 л **220.-**

СЕНЧА

0,5 л **220.-**

ЖАСМИН

0,5 л **220.-**

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

0,5 л **220.-**

АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

0,5 л **220.-**

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

0,5 л **220.-**

ТЕГУАНЬИНЬ

зелёный чай

0,5 л **220.-**

ТИЗАН

травяной напиток
на основе чая Саган
Дайля с мятой
и гибискусом

1 л **320.-**

ПУЭР ГИБИСКУС

травяной напиток
на основе чая Шу Пуэр
в сочетании с гибискусом

1 л **320.-**

БРУСНИЧНЫЙ

1 л **440.-**

ВИШНЯ- РОЗМАРИН

1 л **320.-**

ОБЛЕПИХОВЫЙ С ИМБИРЕМ

1 л **440.-**

ПРЯНАЯ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

ягодный чёрный чай Ассам
с чёрной смородиной
и базиликом

1 л **320.-**

ИМБИРНО- ЛИМОННЫЙ

классическое сочетание
имбиря и лимона поддержит
ваш иммунитет в трудную
минуту

1 л **320.-**

ТАТАРСКИЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

травяной сбор с шиповником

1 л **320.-**

ЯБЛОКО-ЛАВАНДА

фруктовый зелёный чай
с ароматом лемонграсса
и лаванды

1 л **320.-**

КОФЕ

КАКАО

200 мл **160.-**

300 мл **200.-**

ЛАТТЕ

200 мл **160.-**

300 мл **200.-**

МОККО

200 мл **160.-**

300 мл **200.-**

ЭСПРЕССО

40 мл **120.-**

ФЛЭТ УАЙТ

200 мл **160.-**

КАПУЧИНО

200 мл **160.-**

300 мл **200.-**

АМЕРИКАНО

200 мл **120.-**

300 мл **160.-**

РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ

нежный кофейный напиток
на сливках с добавлением
ванильного сахара

300 мл **200.-**

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ

300 мл **250.-**

ЛАТТЕ КРАСНЫЙ БАРХАТ

кофейный напиток с нотками
шоколада

300 мл **250.-**

ЛАТТЕ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

300 мл **250.-**

ЛАТТЕ КОКОС-МИНДАЛЬ

300 мл **250.-**

МОРКОВНО- МИНДАЛЬНЫЙ ЛАТТЕ

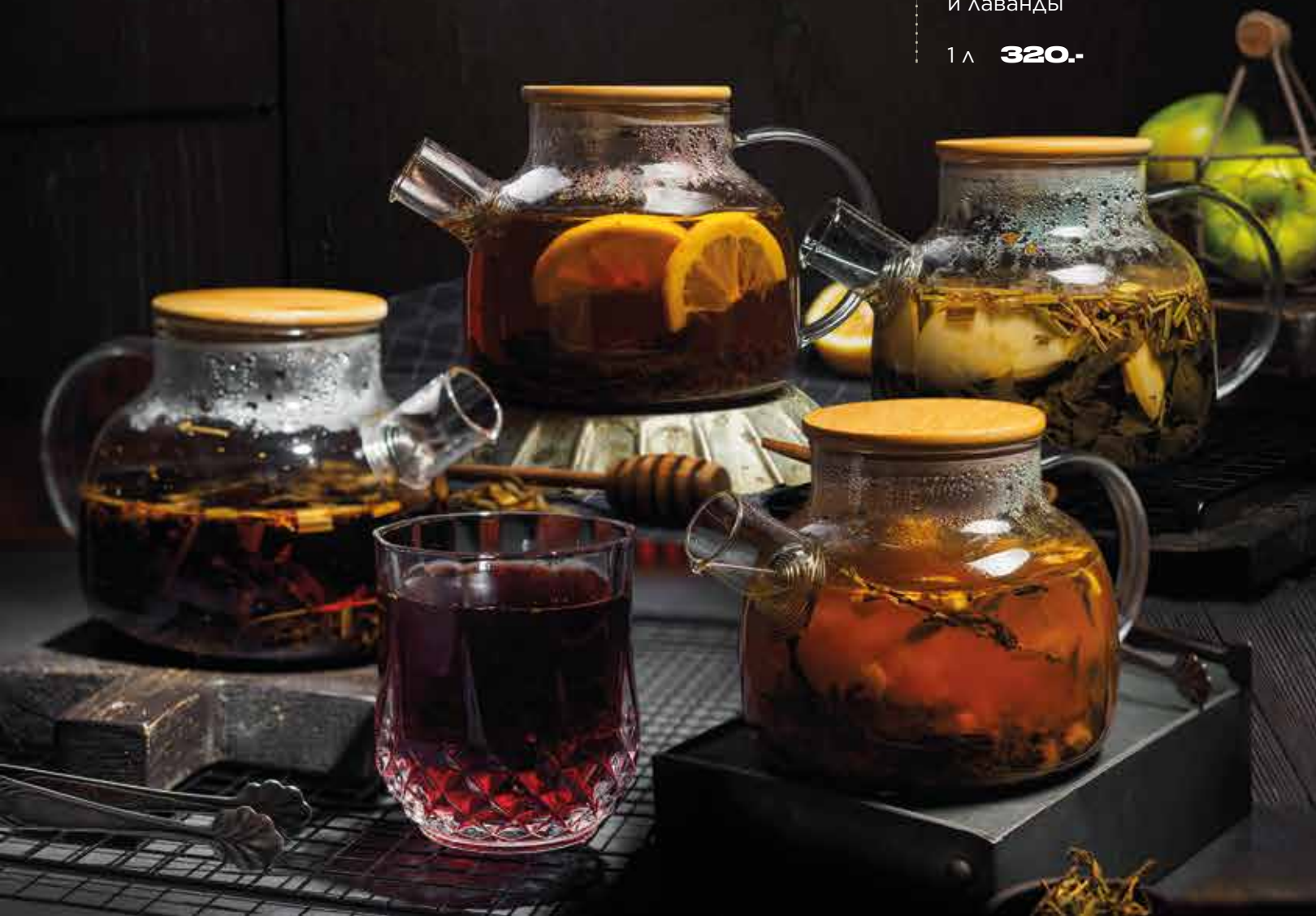
кофейный напиток на основе
морковно-миндального
соуса собственного
приготовления, украшенный
мускатным орехом

300 мл **250.-**

ГОЛУБАЯ МАТЧА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

напиток на основе чая
из высушенных цветов
Анчана

300 мл **250.-**



НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ

ЦИТРУСОВЫЙ

на основе цедры лимона, апельсина и грейпфрута

1 300 мл **550.-**

ОГУРЕЧНО-ЯГОДНЫЙ

тонизирующий лимонад из огурца, ягод малины, клубники и ежевики

1 300 мл **550.-**

ДЮШЕС

грушевое пюре и лимонный фреш

1 300 мл **550.-**

ТАРХУН

на основе травы тархун и лайма

1 300 мл **550.-**

ЕЖЕВИКА

1 300 мл **550.-**

КИВИ

1 300 мл **550.-**

СОК

ТОМАТНЫЙ

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АНАНАСОВЫЙ

ВИШНЕВЫЙ
ПЕРСИКОВЫЙ
ВИНОГРАДНЫЙ
МУЛЬТИФУРТ
ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **130.-**

ЭМИЗ

Рекомендуется разбавлять водой

ПРЕМИУМ

750 мл **4 300.-**

ТАВРИЧЕСКИЙ ЭМИЗ

100 мл **350.-**
500 мл **1 750.-**
750 мл **2 200.-**

КОКТЕЙЛИ

МОХИТО

классический освежающий

330 мл **280.-**

ГЛИНТВЕЙН

согревающий и пряный гранатовый напиток

200 мл **250.-**

КЛЮКВЕННЫЙ FIZZ

на клюквенном пюре с ароматом лайма

210 мл **310.-**

ГРЕЙПФРУТ-ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

горький коктейль из грейпфрутового пюре и черной смородины с добавлением тоника

310 мл **320.-**

МАРГАРИТА

тоник с апельсиновым кордиалом, лимонным фрешем и лаймом

210 мл **310.-**

ПРЯНЫЙ

пряный и сладковатый напиток с древесными нотами

210 мл **310.-**

РАДУЖНОЕ НАСТРОЕНИЕ

делаем на основе апельсинового сиропа Блю Кюрасао

330 мл **280.-**

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САУЭР

кисло-сладкий коктейль с древесными нотами можжевельника

210 мл **310.-**

ЧИЧА МОРАДА

традиционный перуанский напиток на основе фиолетовой кукурузы с добавлением лайма, ананаса, корицы и гвоздики

330 мл **300.-**

ТОМАТ-КИНЗА

пикантный кисло-сладкий вкус с перчинкой соуса табаско

330 мл **310.-**

ОСМАНТУС-ОГУРЕЦ

с кордиалом из цветов османтуса, свежими огурцами и цветками жасмина

330 мл **220.-**

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СМЭШ

освежающий тоник с лимонным фрешем и грейпфрутом

210 мл **300.-**

МИЛКШЕЙКИ

классические молочные коктейли

ВАНИЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ

СНИКЕРС

330 мл **390.-**

330 мл **320.-**

МАНГО-МОЖЖЕВЕЛЬНИК

пюре манго с сиропом можжевельника, свежим тимьяном и лимонным фрешем

330 мл **300.-**



СМУЗИ

ЧИА-БАНАН

На кокосовом молоке в сочетании с бананом и семенами чиа

330 мл **320.-**

ВИТАМИННЫЙ СМУЗИ

полезный микс клубники, смородины и малины

330 мл **280.-**

КЛУБНИКА-ЛАЙМ-КОКОС

необычное сочетание ягод клубники, свежего лайма и кокоса поднимет ваше настроение на весь день!

330 мл **280.-**

ЗЕЛЕНЫЙ СМУЗИ

огуречный смузи с салатом, яблочным соком и ноткой имбиря

330 мл **280.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

250 мл **240.-**

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

250 мл **250.-**

МОРКОВНЫЙ

250 мл **240.-**

ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **240.-**

ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ

фрешмикс из зеленого яблока, сельдерея, листьев салата и эстрагона

250 мл **260.-**

МОРС

КЛЮКВЕННЫЙ

330 мл **130.-**

ОБЛЕПИХОВЫЙ

330 мл **130.-**

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

КЛУБНИКА С БАНАНОМ

АНАНАС

КИЗИЛ

ТАРХУН

ДЮШЕС

ВИНОГРАД

ШИПОВНИК

ГРАНАТ

500 мл **205.-**

БАЗР ОТ ЭМИЗА

Полезный лимонад из натурального винограда

500 мл **250.-**

ГОРНАЯ ВОДА

негазированная

500 мл **205.-**

газированная

500 мл **205.-**



ИТЛЕ
СТЕЙК-КАФЕ



itle.pro

ДОСТАВКА В ЛЮБУЮ ТОЧКУ ГОРОДА



**ИТЛЕ
BISTRO**

**ЗАКРЫТЫЕ ЗАЛЫ
вместительностью
от 15 до 40 человек**

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ BISTRO

+7 (843) 500-60-35
ул. Р. Зорге, 82
ул. Ф. Амирхана, 3к1

**HALAL
360°**



**ИТЛЕ
KITCHEN**



ГОТОВАЯ ХАЛЯЛЬ ЕДА ПО ЗНАКОМЫМ РЕЦЕПТАМ

itle-kitchen.ru











ИТЛЕ
СТЕЙК-КАФЕ



К заказу доступна мясная продукция в сыром виде со скидкой 30%.
Подробности уточняйте у официанта.

Запрещается приносить с собой и употреблять продукты питания, а также напитки.

Надеемся на ваше понимание, администрация стейк-кафе «ИТЛЕ»

-  ул. Меридианная, 1
-  ул. Спартаковская, 6
-  +7 (843) 202-33-20
-  meatstore_kzn
-  itle_pro
-  ITLE_pro

ITLE.PRO